







[illegible]

※ 都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。

※ * : アレルギー(卵,乳,小麦を含む食材)

日・曜	26日(月)					27日(火)					28日(水)					29日(木)					30日(金)				
献立名	天井 牛乳 豚汁					味付パン 牛乳 ミンチカツ ぐりぐらさらだ すみれちゃんのかぼちゃスープ					ハヤシライス 牛乳 マカロニサラダ 豆乳プリン					わかめごはん 牛乳 コロッケ ねこ達の山分けみそ汁					米粉パン 牛乳 肉シューマイ 野菜炒めラーメン				
材料名および使用量（g）	米	100	5			* 味付パン	1個	5			麦ごはん	100	5			あつという米	80	5			* 米粉パン	1個	5		
	* (冷)かき揚げ	1個	4			* 牛乳	1本	2			豚肉	20	1			アルファ化もち米	20	5			* 牛乳	1本	2		
	(冷)ちくわ	0.25本	1			* (冷)ミンチカツ	1個	1			じゃがいも	50	5			わかめご飯の素	2.5	1			* (冷)シューマイ	2個	1		
	* てんぷら粉	5	5			油	3	6			たまねぎ	50	4			* 牛乳	1本	2			* (冷)中華めん	65	5		
	青のり	0.05	2			トンカツソース	1袋				にんじん	20	3			* (冷)コロッケ	1個	5			豚肉	15	1		
	油	6	6			にんじん	5	3			(冷)グリーンピース	5	4			油	4	6			はくさい	20	4		
	* しょうゆ(濃口)	4				たまねぎ	6	4			* ハヤシライスの素	10				(冷)鮭ボール	30	1			キャベツ	10	4		
	みりん(本みりん)	3				(冷)ほうれん草	10	3			トマトケチャップ	5	3			油あげ(薄あげ)	8	1			たまねぎ	15	4		
	さとう	1.5	5			キャベツ	15	4			トマト水煮(缶)	5	3			(冷)カット豆腐	25	1			にんじん	10	3		
	だしの素	0.2				じゃがいも	10	5			* しょうゆ(濃口)	1				だいこん	15	4			こまつな	8	3		
水	30				* (冷)スクランブルエッグ	15	1			油	0.5	6			にんじん	5	3			えのきたけ	5	4			
* 牛乳	1本	2			ドレッシング(かんきつ)	1個	6			* 牛乳	1本	2			えのきたけ	5	4			にら	3	3			
豚肉	20	1			鶏肉	15	1			* マカロニ(乾)	5	5			みそ	10	1			* ラーメンスープ(シヤク)	7				
(冷)カット豆腐	30	1			カットかぼちゃ	60	3			キャベツ	20	4								こしょう	0.01				
油あげ(薄あげ)	8	1			たまねぎ	30	4			(冷)スイートコーン	8	4								でんぷん	0.5	5			
こんにゃく(突き)	8	5			にんじん	10	3			にんじん	5	3													
だいこん	10	4			豆乳(調整)	40	1			マヨネーズ(卵不使用)	10	6													
にんじん	10	3			スープストック	3				こしょう	0.02														
みそ	10	1			こしょう	少々				(冷)豆乳プリン	1個	5													
だしパック	3				油	0.5	6																		
<div><div></div><div><div>今年のテーマは</div><div>『図書館コラボ ～給食を通して本の世界をのぞいてみよう～』</div><div>田原本青垣生涯学習センターの図書館で貸し出しを行っている本に登場する料理や食べ物、物語をテーマとした給食が登場します。</div></div></div>																									
<div><div>1月24日～30日は、</div><div>全国学校給食週間！</div></div>																									
エネルギー/たんぱく質/脂質					エネルギー/たんぱく質/脂質					エネルギー/たんぱく質/脂質					エネルギー/たんぱく質/脂質					エネルギー/たんぱく質/脂質					
816kcal 25.3g 30.7g					848kcal 30.7g 29.8g					822kcal 20.5g 27.3g					804kcal 26.0g 26.9g					831kcal 31.5g 28.5g					



1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

にほんがっこうきゅうしよく

日本の学校給食のあゆみ

がっこうきゅうしよくはじ

学校給食の始まり

めいじ ねん やまがたけん しりつ ちゅうあい しょうがっこう まず こども しょくじ ていきょう はじ

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子供たちへ食事を提供したのが始まりとされています。

がっこう だいく じ てら なか ぼう いえいえ まわ きょう とな かね た もの

この学校は、大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を

つか しょうじ ようい たいしょう ねん こども えいよう じょうたい かいぜん ほうほう がっこう きゅうしよく

使って食事を用意しました。大正12(1923)年には、子供たちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食

くに しょうらい かくち ひろ せんそう しょうりょう ぶそく ちゅうし え

が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

おにぎり
や ざかな
焼き魚
つけもの
漬物
(明治22年ごろ)



こしき
五色ごはん
えいよう しろ
栄養みそ汁
たいしょう ねん
(大正12年ごろ)





し えん ぶつ し がっこうきゅうしよく さい かい

支援物資による学校給食の再開

せんご こども えいよう じょうたい あっか しんばい こえ たか しょうわ ねん がつ か きゅうえん

戦後、子供たちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援

こういん だんたい きゅうしよく よう ぶつし きぞう う よく がつ がっこう きゅうしよく さいかい どうしょ がつ か がっこうきゅうしよく

公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を『学校給食

かんしゃ ひ こ ふゆ やす かさ がつ か しゅうかん ぜんこく がっこう きゅうしよくしゅうかん

感謝の日』としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を『全国学校給食週間』とするこ

とになりました。

ミルク
トマトシチュー
しょうわ ねん
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク
たった あ
クジラの竜田揚げ
ぎ せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和25～30年ごろ)





ゆた こん だて ない よう

バラエティー豊かな献立内容に

しょうわ ねん がっこう きゅうしよく ほう せいりつ じっし たいせい ほうてき ととの がっこう きゅうしよく きょういく かつどう いち

昭和29(1954)年に『学校給食法』が成立したことで実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置

づ つけられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年にご飯が正式に導入されると、カレーライスや

た こ はん どうじょう こんだて ないよう じゅうじつ

炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ
ぎゅうにゅう
牛乳
フレンチサラダ
しょうわ ねん
(昭和40～50年ごろ)



カレーライス
ぎゅうにゅう しお
牛乳・塩もみ
たまご
ゆで卵
しょうわ ねん
(昭和51年ごろ)





がっこう きゅうしよく ないよう じだい へんか じだい か こども う

このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、『子供たちが飢えること

た すこ せいしやう ねが こ げんだい おとな じぶん

なく、おいしく食べて、健やかに成長できるように』といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分

じしん かんが けんこう しょうせいかつ つづ がっこう きゅうしよく きょうざい やくわり にな

自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は『教材』としての役割も担っています。

6群⇒◆赤：1群(たんぱく質) 2群(無機質 カルシウム・鉄)：主に体の組織を作る ◆緑：3群(カロテン等) 4群(ビタミンCなど)：主に体の調子を整える ◆黄：5群(炭水化物) 6群(脂質)：主にエネルギーになる

※ 都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。

※ *：アレルギー(卵,乳,小麦を含む食材)